

## BAB II

### KAJIAN TEORI

#### A. Analisis Bahan dan Kajian Kuliner Kontinental

##### 1. Analisis Bahan

###### a. Labu Kuning

Labu kuning mencakup sekelompok tumbuhan merambat anggota suku labu-labuan (*Cucurbitaceae*) penghasil buah konsumsi berukuran besar bernama sama. Tumbuhan ini berasal dari Benua Amerika, tetapi sekarang menyebar di banyak tempat yang memiliki iklim hangat.

Labu kuning mencakup beberapa spesies anggota genus *Cucurbita*, yaitu *C. argyrosperma*, *C. maxima*, *C. moschata*, dan *C. pepo*. Dalam beberapa pengertian setempat di Indonesia, waluh disebut sebagai "labu" saja, meskipun sebenarnya labu mencakup kelompok tanaman yang lebih luas, seperti labu air, labu ular, labu siam, dan beligo. Labu kuning dibedakan dari labu lainnya karena buahnya dimakan yang telah masak (biasanya berwarna jingga), berukuran relatif besar, berbentuk bulat sampai bulat telur dengan lekukan daun buah yang tampak jelas, dan berkulit keras. Pengertian labu kuning agak bermiripan dengan gabungan *pumpkin* dan beberapa *squash* dalam bahasa Inggris.

Labu kuning berwarna oranye karena mengandung beta-karotena (salah satu provitamin A dan juga sebagai antioksidan). Jika dipotong, buah ini mempunyai penampang yang mirip bintang, berbiji besar dan berwarna coklat atau putih. Daging buahnya renyah, rasanya manis dan sedikit asam. Daun muda labu kuning juga dapat dibuat sebagai sayur (Henny Krissetiana Hendrasty, 2003)

b. Kandungan Gizi Labu Kuning

Dengan berat 3-5 kg, labu kuning bisa berbentuk bulat pipih, lonjong, atau panjang, tergantung varietasnya. Buah muda berwarna hijau, sedangkan yang lebih tua berwarna kuning pucat. Warna kuning atau oranye daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi. Karotenoid dalam buah labu sebagian besar berbentuk beta karoten. Kandungan zat gizi pada labu kuning adalah:

1) Vitamin A dan beta karoten

Beta karoten adalah pigmen warna kuning-oranye yang jika dicerna di dalam tubuh kita, akan berubah menjadi vitamin A. fungsi vitamin A dan beta karoten antara lain berguna bagi kesehatan mata dan kulit, kekebalan tubuh serta reproduksi. Selain itu, zat gizi ini mempunyai manfaat sebagai antioksidan sehingga dapat mengutangi risiko terjadinya kanker dan penyakit jantung.

## 2) Vitamin C

Salah satu jenis vitamin yang larut dalam air ini, sangat diperlukan untuk metabolisme tubuh. Vitamin C juga berperan pada fungsi kekebalan tubuh dan sebagai antioksidan.

## 3) Zat besi

Zat gizi ini terutam diperlukan dalam pembentukan darah, khususnya hemoglobin (Hb). Makanan yang mengandung zat besi perlu, karena zat besi dari ibu saat bayi dilahirkan akan berangsur-angsur habis.

## 4) Kalium

Fungsi utama kalium adalah menunjang kelancaran metabolisme tubuh (M. Lies Suprapti, 2005)

### c. Manfaat Labu Kuning

Labu kuning juga bermanfaat untuk mencegah kanker. Dalam labu kuning terkandung vitamin A, vitamin C dan *Alpha hydrox-acid* yang sangat bagus untuk kulit. Tidak hanya itu kandungan *beta-carotene* yaitu sumber antioksidan dalam labu kuning mampu mencegah penuaan dini dan kanker.

Mineral *zinc* menjadi andalan labu, karena dapat meningkatkan sistem imun (pertahanan) tubuh. Belum lagi kemampuannya menurunkan osteoporosis, sebab *zinc* yang terkandung dapat membantu memadatkan tulang. Labu kuning

semakin kaya manfaat , yaitu selain kaya akan serat, berdasarkan penelitian labu kuning juga dapat menurunkan potensi penyakit jantung.

Tidak hanya buah yang bermanfaat, biji buah labu terkandung zat anti-peradangan yang berguna untuk menurunkan gejala arthritis. Selain itu biji juga bisa dikonsumsi setelah diolah menjadi kuaci. Harga biji kuaci labu kuning cukup tinggi, tidak heran karena rasanya yang gurih. Buah labu bisa diolah menjadi beberapa hidangan istimewa (M. Lies Suprapti, 2005)

## 2. Kajian Kuliner Masakan Kontinental

### a. Ciri-ciri menu Kontinental :

- 1) Eropa Barat : Perancis, Belgia, Swiss, Jerman (selera makannya sama). Bumbu yang sering dipakai adalah merica dan garam.
- 2) Eropa Timur : Ceko, Hongaria, Yunani, Romawi, Rumania. Bumbu masakannya tajam (banyak menggunakan rempah-rempah).
- 3) Eropa Selatan : Italia, Portugal, Spanyol. Berbumbu tajam (dari pala, lada, kayu manis).

### b. Jenis-jenis Hidangan Kontinental

#### 1) *Appetizer*

*Appetizer*, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu ‘hidangan pembuka’. Sedangkan istilah Perancis menyebutnya

*Hors d'oeuvre* (starter). *Appetizer* merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan. Sumber lain memberikan pengertian sebagai berikut: *Appetizer* merupakan penghantar untuk menikmati hidangan utama, sebagai hidangan pembuka untuk menimbulkan selera makan karena itu porsi kecil dengan rasa asam, asin atau pedas. *Appetizer* hendaknya memiliki rasa yang enak (*tasteful*), ringan (*light*), menyegarkan (biasanya berasa sedikit asam untuk merangsang selera makan), berukuran kecil (*bite size, finger food*), dan disajikan dengan penampilan menarik. *Appetizer* dapat berupa hidangan panas (*canape, fritters, soup*) atau dingin (*salad, Chilled Fruit Cocktail, Shrimp Cocktail*), dan adakalanya berasa pedas (Kokom Komariah dkk, 2008)

Hidangan *appetizer* hendaknya disajikan dengan prima, meliputi rasa, aroma, penampilan, dan kesesuaian dengan alat saji agar dapat membangkitkan selera dan memberikan kesan bahwa hidangan yang akan disajikan setelahnya akan lebih enak lagi.

Macam *appetizer* berdasarkan harga bahan yang digunakan adalah:

- a. *Sur Asiette Complate*, yaitu *appetizer* yang menggunakan kelebihan bahan atau bahan yang murah.
- b. *Hors D' Oeuvre Royale*, yaitu *appetizer* yang menggunakan bahan dengan harga mahal serta dalam penyajian tanpa saus.
- c. *Hors D' Oeuvre Varies*, yaitu *appetizer* yang menggunakan bahan paduan antara bahan dengan harga mahal dan murah.

Berdasarkan suhunya, *appetizer* digolongkan sebagai berikut:

a. *Cold Appetizer* (Hidangan Pembuka Dingin)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperature 10°C- 15°C. Jenis hidangan pembuka dingin anatar lain : salad, canapae dan aspic (Kokom Komariah dkk, 2008 : 1)

b. *Hot appetizer* (hidangan pembuka panas)

Hidangan dalam baentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan

pembuka panas (*Hot Appetizer*) dihidangkan dengan temperature 50°C - 60°C. Jenis hidangan panas yaitu antara lain : *frittura, resoles, cheese soufflé, crouquette, quiche Lorraine* (Kokom Komariah dkk, 2008 :1)

## 2) *Main Course*

*Maincourse* merupakan hidangan utama dari beberapa menu yang disajikan. (Contoh *full course dinner* 10-12 jenis hidangan). Di Amerika Utara dan Inggris, *maincourse* disebut juga *entrée*. Kadang-kadang disebut juga hidangan daging. *Maincourse* merupakan menu paling bergizi dibanding menu lainnya. Bahan-bahan utama hidangan ini biasanya, daging, ikan atau unggas. Untuk para vegetarian digunakan bahan yang menyerupai daging atau daging sintetis yang terbuat dari gluten.

Dalam acara santap malam yang formal, *maincourse* dapat direncanakan sebagai klimaknya sajian santap malam. Upaya tersebut dapat dilakukan dengan menyajikan *maincourse* yang istimewa. *Maincourse* biasanya didahului dengan salad dan diakhiri dengan makanan penutup.

*Maincourse* biasanya disajikan dengan sauce yang cocok dengan jenis makanannya. Saus ini dapat disajikan langsung diatas makanannya ataupun disajikan terpisah dengan menggunakan *gravy boat* (*sauce boat = berbentuk perahu*).

Jenis saus yang disajikan bisa terdiri dari saus putih, saus coklat, saus minyak atau pengembang-pengembangan dari saus tersebut

*Maincourse* selalu disertai hidangan pendamping (*side dish*) berupa hidangan dari jenis-jenis sayuran dan kentang atau sumber karbohidrat yang lain seperti spaghetti, mie, nasi atau umbi-umbian lain. Hidangan yang dapat disajikan sebagai *maincourse* sangat bervariasi, mulai dari hidangan salad, hidangan sup, hidangan telur, hidangan keju, hidangan pasta dan sayuran, hidangan dari *fish* dan *shellfish*, hidangan poultry dan *chicken*, hidangan dari *beef*, hidangan dari *pork*, hidangan dari *lamb*, hidangan dari *veal*, hidangan *game* dan *oval*.

Hidangan *maincourse* tidaklah terlalu kaku. Banyak jenis hidangan dapat diadopsi menjadi hidangan utama, misalnya hidangan *appetizer* yang lengkap, hidangan sup yang lengkap atau pasta yang lengkap dengan porsi yang cukup mengenyangkan, semuanya bisa diangkat menjadi hidangan *maincourse*.

Berikut ini disajikan macam-macam hidangan berdasarkan klasifikasinya yang dapat disajikan sebagai *maincourse* (Kokom Komariah dkk, 2008 )



### 3) *Dessert*

*Dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama atau *maincourse* sebagai hidangan penutup atau biasa disebut juga hidangan pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enek.

Pada awalnya hidangan *dessert* yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil dasar dari beberapa hidangan seperti *cake*, *pie*, *ice cream*, dan sebagainya yang dipadukan dengan *sauce*, buah, *syrup*, *cream* atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik.

Jenis hidangan yang digunakan sebagai *dessert* dapat dihidangkan secara tersendiri diluar dari susunan menu. Seperti untuk hidangan teman teh, sebagai *snack*, *petit four*, hantaran dan lain sebagainya.

Secara garis besar *dessert* dapat dikategorikan menjadi 2 yaitu *cold dessert* dan *hot dessert*. Penggolongan ini

berdasarkan pada perbedaan suhu, baik pada proses pengolahan maupun suhu penyajiannya (Kokom Komariah dkk, 2008)

a. *Cold Dessert*

*Cold Dessert* adalah hidangan penutup dingin. Disajikan dengan suhu dingin, proses pengolahannya melalui proses pemanasan terlebih dahulu sebelum disajikan dingin dengan memasukannya kedalam almari pendingin.

Menurut ahli *Cold Dessert* adalah *dessert* yang disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan kedalam lemari pendingin. Penyajian *dessert* dalam suhu dingin harus benar-benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya. Contoh : *Ice cream, pudding, mousses, fruit pie, cake* dan lain sebagainya (Kokom Komariah dkk, 2008 :124)

c. *Hot Dessert*

*Hot dessert* adalah hidangan penutup yang disajikan dengan suhu panas, pengolahannya melalui proses pemanasan. Hidangan *hot dessert* harus yang menyegarkan untuk menghilangkan rasa enek setelah menyantap hidangan utama.

Sesuai dengan namanya *Hot Dessert*, proses pengolahannya harus dipanaskan terlebih dahulu. Penyajian *Hot Dessert* harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu. Contoh : *banana flambé, apple pie, soufflés* (Kokom Komariah dkk, 2008:125)

## B. Kajian Formula

### 1. Konsep Produk

#### a. *American Risoles with Thousand Island (Appetizer)*

Risoles (bahasa Belanda: *rissole*) adalah pastri berisi daging, biasanya daging cincang, dan sayuran yang dibungkus dadar, dan digoreng setelah dilapisi tepung panir dan kocokan telur ayam. Hidangan ini juga dapat dipanggang di dalam oven, dan disajikan sebagai *hors-d'oeuvre* atau *entrée* ringan. Risoles berukuran kecil dapat dipakai sebagai hiasan untuk hidangan dari potongan besar daging unggas atau daging sapi.

Isi risoles dapat berupa daging ayam, daging sapi, daging ikan udang, jamur kancing, wortel, kentang, atau buncis. Adonan dadar dibuat dari campuran tepung terigu, kuning telur, mentega (margarin), dan air atau susu. Dua jenis risoles yang dikenal di Indonesia adalah risoles sayuran bercampur daging tumis, dan risoles berisi ragout. Bentuk kue ini persegi panjang seperti amplop. Risoles berbentuk segitiga umumnya berisi ragout.

*American Risoles* yaitu risol yang berisi daging asap, telur rebus dan *mayonnaise* dengan sausnya *Thousand Island*. *Thousand Island* yaitu *mayonnaise* yang dicampur dengan *chilli sauce*, *chopped onion*, *chopped green pepper*, *chilli powder* dan *chopped boiled white egg*. Resep acuan *American Risoles* terdapat pada Tabel 1, dengan bahan dasar tepung terigu.

Tabel 1. Resep Acuan *American Risoles*

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah bahan</b>
<b><i>Bahan Kulit :</i></b>	
Terigu segitiga	100 gr
Garam	1 sdt
Telur	3 butir
Susu	250 ml
Margarine	1 sdm
<b><i>Bahan isi :</i></b>	
<i>Smoked beef</i>	4 lembar
Keju <i>cheddar</i>	100 gr
Telur rebus	4 butir
<i>Mayonnaise</i>	100 gr
Telur kocok lepas	1 butir
Tepung panir	250 gr
Minyak goreng	½ liter

(<http://www.dapurnyaarta.blogspot.com/2008/11/resep-american-risoles.html>)

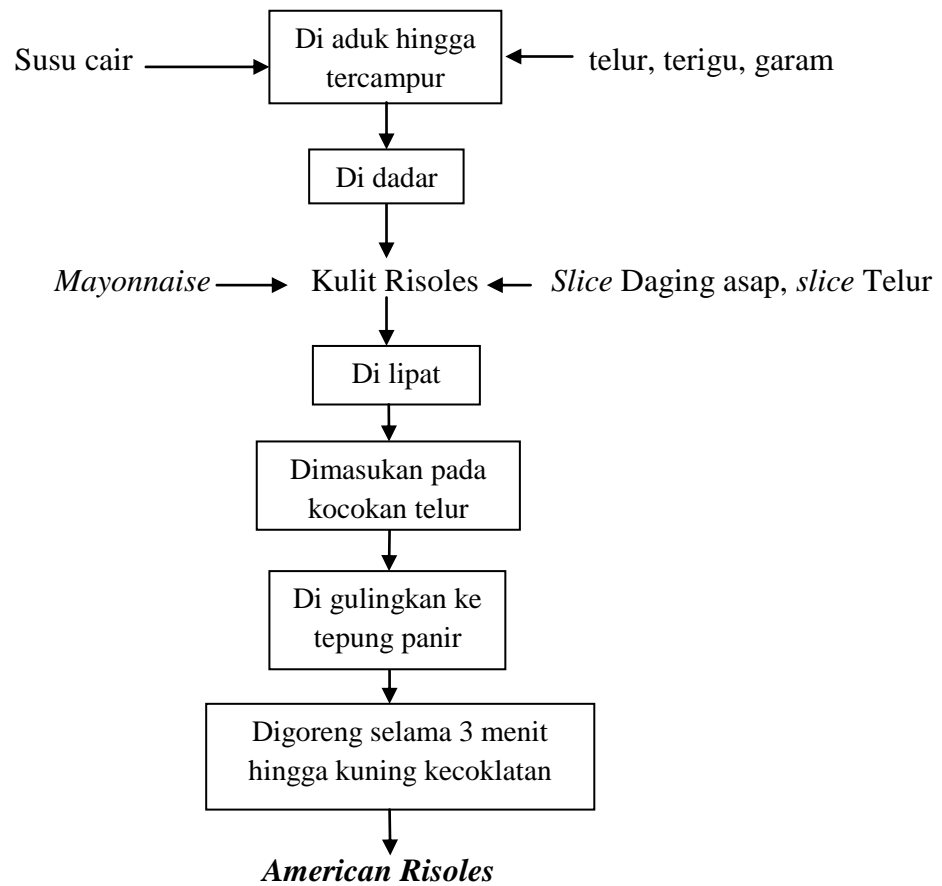
Resep acuan *Thousand Island* terdapat pada Tabel 2, dengan bahan utama *mayonnaise*.

Tabel 2. Resep Acuan *Thousand Island*

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah bahan</b>
<i>Mayonnaise</i>	200 cc
<i>Chili sauce</i>	½ sdm
<i>Onion</i>	¼ buah
Paprika hijau	1/8 buah
<i>Chilli powder</i>	½ sdt
Telur putih rebus	½ butir

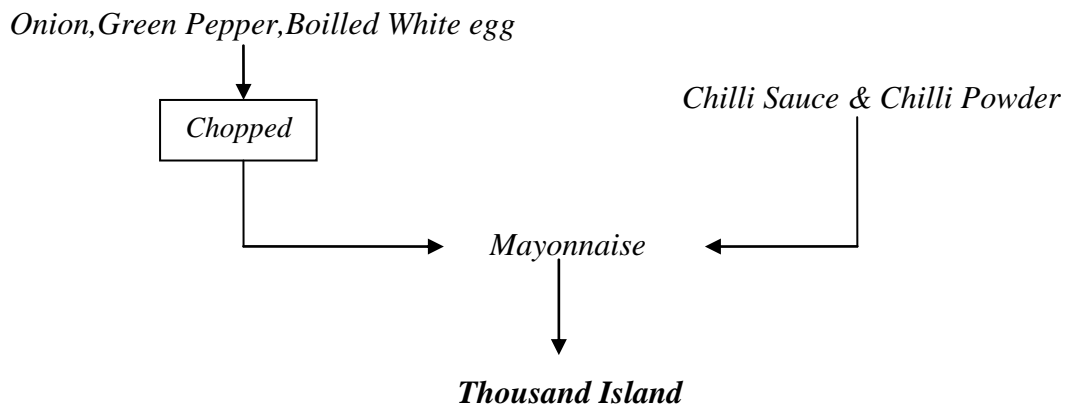
(Kokom Komariah dkk, 2011:28)

Proses pembuatan *American Risoles* terdapat pada gambar 1, dengan bahan dasar tepung terigu.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan *American Risoles*

Proses pembuatan saus *Thousand Island* terdapat pada gambar 2, dengan bahan dasar *mayonnaise*



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan *Thousand Island*

b. *Chicken Roll & Boiled Broccoli, Glazed Carrots & William Potatoes with Tomatto Sauce*

*Chicken Roll* yaitu dada ayam *fillet* yang di giling dengan labu kukus dibumbui lada dan garam, diisi dengan paprika merah, paprika hijau, asparagus, yang dipanggang hingga warnanya berubah menjadi kecoklatan. *Boiled Broccoli* yaitu brokoli yang direbus dan dibumbui dengan garam. *Glazed Carrots* yaitu wortel yang dipotong *turning* yang disimmer dengan *chicken stock* dan *parsley*. *William Potatoes* yaitu kentang yang direbus lalu dioven dan diilumatkan, dan dicampur dengan kuning telur, mentega, lada bubuk, garam dan pala bubuk hingga menjadi adonan, lalu dibentuk seperti jambu dan di lumuri dengan telur dan tepung panir lalu digoreng. *Tomatto sauce* yaitu saus yang terbuat dari tomat, pasta tomat, dan dicampur dengan bumbu-bumbu.

Resep acuan *Chicken Roll* terdapat pada Tabel 3, dengan bahan dasar Daging ayam.

Tabel 3. Resep Acuan *Chicken Roll*

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah Bahan</b>
Ayam <i>fillet</i>	125 gr
Paprika merah	25 gr
Asparagus	1 batang
Garam	¼ sdt
Lada hitam bubuk	¼ sdt
Lada putih bubuk	¼ sdt
Telur	1 butir
Margarin	1 sdm

(<http://www.greenlitebites.com/2009/06/12/idea-chicken-roll.ups/>)

Resep acuan *Boilled Broccoli* terdapat pada Tabel 4, dengan bahan dasar brokoli.

Tabel 4. Resep Acuan *Boilled Broccoli*

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah bahan</b>
Brokoli	100 gr
Garam	¼ sdt

(Kokom Komariah dkk, 2011 : 262)

Resep acuan *Glazed Carrots* terdapat pada Tabel 5, dengan bahan dasar wortel.

Tabel 5. Resep Acuan *Glazed Carrots*

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah bahan</b>
Wortel	100 gr
<i>Chicken stock</i>	100 cc
Margarin	10 gr
<i>Chopped parsley</i>	¼ sdt

(Kokom Komariah dkk, 2011: 270)

Resep acuan *William Potatoes* terdapat pada Tabel 6. Dengan bahan dasar kentang.

Tabel 6. Resep acuan *William Potatoes*

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah bahan</b>
Kentang	300 gr
Telur	1 butir
Kuning telur	1 butir
Margarin	5 gr
<i>Bread crumb</i>	25 gr
Lada bubuk	½ sdt
Garam	½ sdt
Pala bubuk	¼ sdt
Minyak goreng	500 cc

(Kokom Komariah dkk, 2011 : 292)

Resep acuan *Tomatto Sauce* terdapat pada Tabel 7, dengan resep dasar tomat.

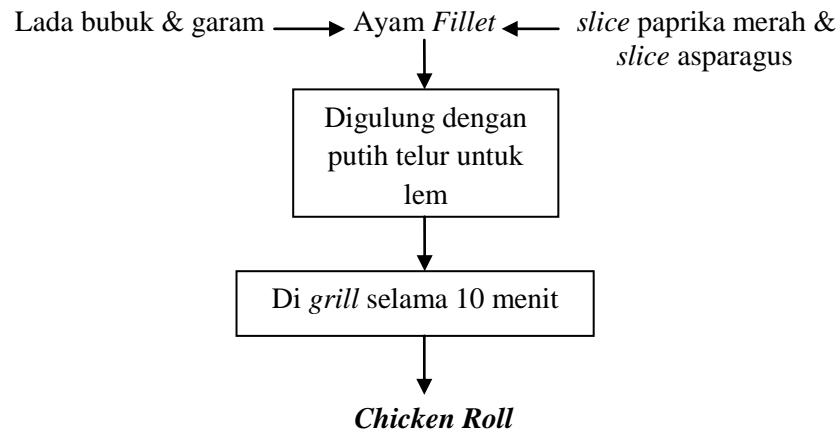
Tabel 7. Resep Acuan *Tomatto Sauce*

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah bahan</b>
Margarin	9 gr
<i>Tomato councase</i>	1 buah
<i>Onion</i>	10 gr
Wortel	5 gr
Sledri	2 ½ gr
Lada bubuk	½ sdt
<i>Thyme</i>	¼ sdt
<i>Bay leaf</i>	1 lembar
Bawang putih	½ suing
Tepung terigu	10 gr
<i>White stock</i>	125 cc
<i>Tomatto paste</i>	5 gr
Saus tomat	10 gr

(Kokom Komariah dkk, 2011 : 14)

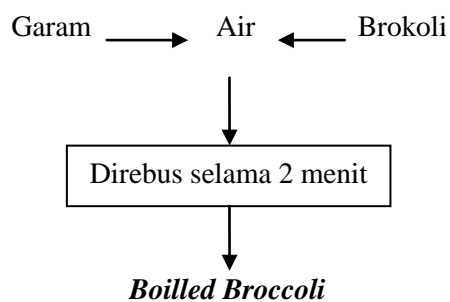
Proses pembuatan *Chicken Roll* terdapat pada gambar 3, dengan bahan dasar daging ayam





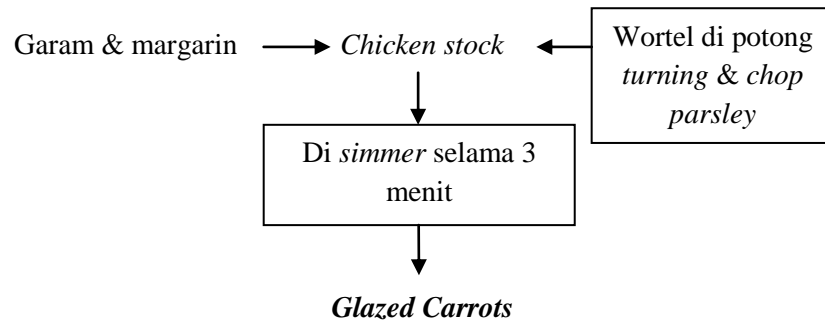
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan *Chicken Roll*

Proses pembuatan *Boiled Broccoli* terdapat pada gambar 4, dengan bahan dasar brokoli



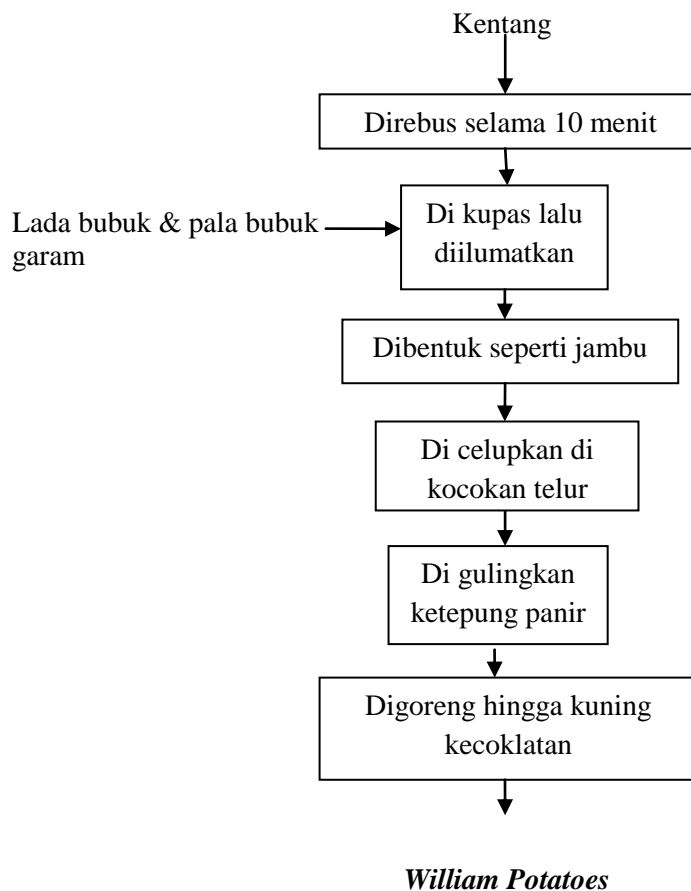
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan *Boiled Broccoli*

Proses pembuatan *Glazed Carrots* terdapat pada gambar 5, dengan bahan dasar wortel



Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan *Glazed Carrots*

Proses pembuatan *William Potatoes* terdapat pada gambar 6, dengan bahan dasar kentang



Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan *William Potatoes*

c. *Pancake*

*Pancake* adalah kue bulat, tipis datar yang dibuat dari adonan dan dimasak diatas Teflon atau wajan. Kebanyakan *pancake* menggunakan *baking powder*, sementara itu ada juga yang menggunakan ragi lalu difermentasikan.

Biasanya *pancake* dihidangkan dengan menggunakan berbagai *topping* atau *filling* seperti selai, *chocochip*, sirup buah atau *sauce*, dan bisa juga menggunakan telur, daging, kornet atau sayur-sayuran sesuai selera.

Resep acuan *Pancake* terdapat pada Tabel 8, dengan bahan dasar gula pasir.

Tabel 8. Resep acuan *Pancake*

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah bahan</b>
Tepung terigu	275 gr
<i>Baking powder</i>	2 sdt
Garam	½ sdt
Gula pasir	5 sdm
Susu cair	350 ml
Margarin	2 sdm
Telur	1 butir

(<http://www.aqualywordpress.com/2008/08/27/pancake-saus-karamel/>)

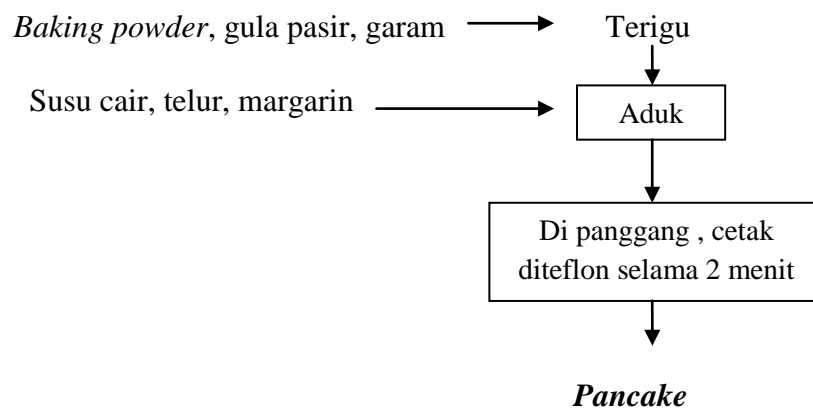
Resep acuan *Caramel Sauce* terdapat pada Tabel 9, dengan bahan dasar gula pasir.

Table 9. resep acuan *Caramel Sauce*

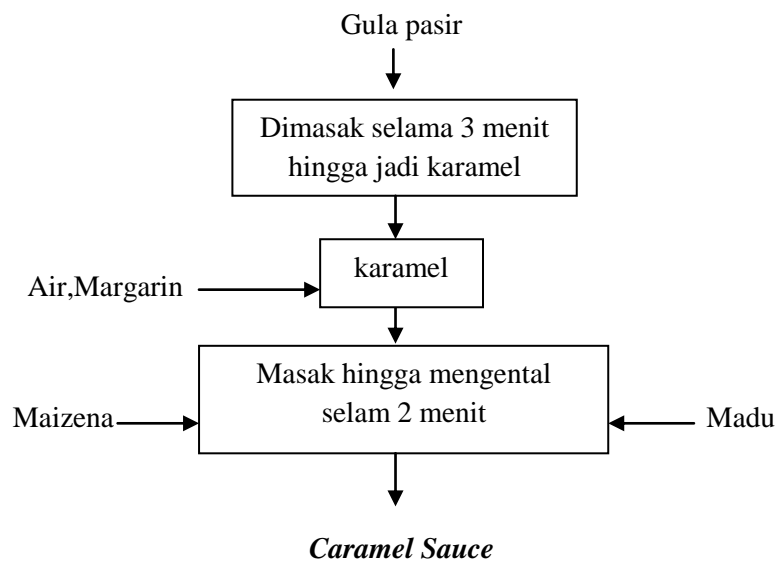
<b>Bahan</b>	<b>Jumlah bahan</b>
Gula pasir	100 gr
Air	2 sdm
Margarin	1 sdm
Air	50 ml
Maizena	1 sdt
Madu	1 sdt

(aqualywordpress.com/2008/08/27/pancake-saus-karamel/)

Proses pembuatan *Pancake* terdapat pada gambar 6, dengan bahan dasar tepung terigu.

Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan *Pancake*

Proses pembuatan *Caramel Sauce* terdapat pada gambar 7, dengan bahan dasar gula pasir.



Gambar 8. Diagram Alir Proses Pembuatan *Caramel Sauce*

## 2. Kajian Bahan dan Fungsi Bahan

### a. Tepung terigu

Tepung terigu adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan kue dan pastry. Bubuk halus yang berasal dari bulir gandum dan digunakan sebagai bahan dasar kue, mie dan roti ini berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang dibuat dengan tepung terigu.

Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan

terigu. Tepung terigu juga berasal dari gandum, bedanya terigu berasal dari biji gandum yang dihaluskan, sedangkan tepung gandum utuh (*whole wheat flour*) berasal dari gandum beserta kulit arinya yang ditumbuk.

Bagi yang berencana membuat kue, roti atau *pastry* untuk snack atau hidangan penutup, tepung terigu adalah salah satu bahan yang wajib dimiliki. Memilih tepung terigu yang berkualitas akan sedikit banyak mempengaruhi hasil akhir kue atau *pastry*.

Tepung terigu tidak hanya bisa digunakan dalam pembuatan kue atau *pastry*, tapi juga untuk memproduksi berbagai makanan jenis lain. Tepung terigu ternyata memiliki banyak jenis dan bisa digunakan untuk membuat isi dan kulit makanan (Nink Tyana, 2011)

Fungsi Tepung terigu adalah untuk membangun kerangka kue, mengikat bahan lain, dan mendapatkan tekstur kue yang baik. Tepung merupakan unsur susunan adonan cake dan juga menahan bahan-bahan lainnya. Bukan cuma tepung terigu yang bagus untuk dibuat cake, tepung ketan, tepung beras, sampai tepung singkong juga baik untuk membuat cake atau semacamnya (Hayatinufus A.L. Tobing, 2010).

Tepung yang baik untuk membuat cake adalah tepung terigu putih dengan kandungan protein 7% - 9% baik. Tepung terigu memudahkan dalam pencampuran gula. Selain itu dapat juga menggunakan tepung *self raising* yaitu tepung terigu yang telah diberi tambahan baking powder. Penambahan tersebut dilakukan dipabrik. Untuk itu adakalanya dalam penggunaan tepung ini

dicampur dengan tepung terigu agar hasil tidak terlalu mengembang (Siti Hamidah & Sutriyati, 2009 : 117)

b. Telur

Telur adalah salah satu bahan makanan hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan dan susu. Umumnya telur yang dikonsumsi berasal dari jenis-jenis burung, seperti ayam, bebek, dan angsa. Sebagian besar produk telur ayam ditujukan untuk dikonsumsi orang tidak disterilkan, mengingat ayam petelur yang menghasilkannya tidak didampingi oleh ayam pejantan. Telur yang disterilkan dapat pula dipesan dan dimakan sebagaimana telur-telur yang tidak disterilkan, dengan sedikit perbedaan kandungan nutrisi. Telur yang disterilkan tidak akan mengandung embrio yang telah berkembang, sebagaimana lemari pendingin mencegah pertumbuhan sel-sel dalam telur (Haryoto, 1996).

Bagian-bagian dari telur :

1) Putih telur (58%)

Putih telur mengandung 86% air didalamnya. Biasanya putih telur yang dekat kekuning telur lebih kental sifatnya daripada putih telur yang dekat kekulit telur. Sifat krimnya sangat baik tetapi jangan sampai ada sesikit kuning telur yang terkandung didalamnya atau lemak apapun (Siti Hamidah & Sutriyati, 2009 : 61)

## 2) Kuning telur

Kuning telur adalah bagian yang lebih padat dan terkandung didalamnya hampir semua *fat* dari telur itu. Kuning telur mengandung *lecithin*, ini berfungsi sebagai *emulfisier*, meskipun bentuknya padat, kuning telur mengandung kadar air yang terkandung dalam telur tersebut (Siti Hamidah & Sutriyati, 2009 : 61).

Telur berfungsi sebagai pembentuk kerangka, kebasahan, aroma, warna, kualitas cake. Kerangka cake sebenarnya dibentuk bersama tepung dalam hal ini gluten yang terkoagulasi selama pembakaran (Siti Hamidah & Sutriyati, 2009 : 119)

## c. Susu

Susu adalah cairan bergizi berwarna putih yang dihasilkan oleh kelenjar susu mamalia betina. Susu adalah sumber gizi utama bagi bayi sebelum mereka dapat mencerna makanan padat. Susu binatang (biasanya sapi) juga diolah menjadi berbagai produk seperti mentega, yogurt, es krim, keju, susu kental manis, susu bubuk dan lain-lainnya untuk konsumsi manusia. Susu memiliki banyak fungsi dan manfaat. Untuk umur produktif, susu membantu pertumbuhan mereka. Sementara itu, untuk orang lanjut usia, susu membantu menopang tulang agar tidak keropos. Susu mengandung banyak vitamin dan protein. Oleh karena itu, setiap orang dianjurkan minum susu. Sekarang banyak susu yang dikemas dalam bentuk yang unik. Tujuan dari ini agar orang tertarik untuk



membeli dan minum susu. Ada juga susu yang berbentuk fermentasi (Nink Tyana, 2011)

Fungsi susu adalah “untuk menambah gizi, membangkitkan rasa, aroma, dan mampu menjaga cairan dan dan membantu mengontrol kerak *cake*” (Siti Hamidah & Sutriyati, 2009 : 119). Susu memiliki banyak manfaat dalam pengolahan makanan. Pada roti, cairan putih itu memperbaiki warna remah dan kulit, sehingga lebih gelap dan mengkilap. Kandungan kalsiumnya yang tinggi, memperkuat gluten adonan roti. Namun, tidak sembarang susu bisa ditambahkan pada adonan roti.

Susu merupakan emulsi lemak dalam air, yang mengandung garam-garam mineral, gula, dan protein. Lantaran kandungan lemaknya tinggi, susu kerap ditambahkan pada adonan roti, untuk memberikan cita rasa gurih, memperkuat aroma, dan melembutkan tekstur. Lemak juga berfungsi untuk menunjang elastisitas adonan, sehingga mudah mengembang. Sifat lain lemak, mudah menyerap bau dengan cepat (Nink Tyana, 2011).

#### d. Margarin

Margarin adalah mentega buatan. Bisa dibuat dari minyak nabati, atau minyak hewani. Bisa juga mengandung susu saringan, garam dan pengemulsi. Margarin mengandung lebih sedikit lemak daripada mentega, sehingga margarin banyak digunakan sebagai

pengganti mentega. Ada juga margarin rendah kalori, yang mengandung lemak lebih sedikit (Hayatinufus A.L. Tobing : 2010)

Fungsi margarin adalah untuk menjaga kue agar tahan lama, menambah nilai gizi, memberi aroma pada *cake*, dan membuat *cake* terasa empuk. Tentu juga menimbulkan rasa enak. Margarin juga membantu menahan cairan dalam *cake* yang telah jadi.

e. *Smoked Beef*

Daging asap adalah irisan daging yang diawetkan dengan panas dan asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu yang banyak menghasilkan asap dan dengan proses yang sangat lama.

Fungsi *Smoked Beef* adalah untuk membuat isian pada *American Risoles* yang membuat cita rasa risol menjadi gurih dan beraroma sedap.

f. Keju

Keju adalah sebuah makanan yang dihasilkan dengan memisahkan zat-zat padat dalam susu melalui proses pengentalan atau koagulasi. Proses pengentalan ini dilakukan dengan bantuan bakteri atau *enzim* tertentu yang disebut *rennet*. Hasil dari proses tersebut nantinya akan dikeringkan, diproses, dan diawetkan dengan berbagai macam cara. Dari sebuah susu dapat diproduksi berbagai variasi produk keju. Produk-produk keju bervariasi ditentukan dari tipe susu, metode pengentalan, temperatur, metode

pemotongan, pengeringan, pemanasan, juga proses pematangan keju dan pengawetan. Umumnya, hewan yang dijadikan sumber air susu adalah sapi. Air susu unta, kambing, domba, kuda, atau kerbaum digunakan pada beberapa tipe keju lokal.

Keju memiliki hampir semua kandungan nutrisi pada susu, seperti protein, vitamin, mineral, kalsium, dan fosfor namun juga lemak dan kolesterol yang dapat menyebabkan masalah kesehatan apabila dikonsumsi secara berlebihan. Besaran kandungan lemak dalam keju tergantung pada jenis susu yang digunakan. Keju yang dibuat dengan susu murni atau yang sudah ditambah dengan krim memiliki kandungan lemak, kolesterol dan kalori yang tinggi. Keju sangat bermanfaat karena kaya akan protein, terutama bagi anak kecil karena mereka membutuhkan protein yang lebih banyak dibandingkan orang dewasa (Hayatinufus. A.L. Tobing, 2010)

Fungsi keju dalam pengolahan masakan ini adalah untuk menambah rasa gurih pada makanan, dan untuk menambah aroma pada masakan tersebut.

g. Tepung Panir

Tepung roti atau tepung panir adalah sejenis tepung yang dibuat dari roti kering yang ditumbuk halus. Tepung ini gunanya untuk memberikan makanan memiliki lapisan luar yang renyah. Tepung roti biasa digunakan untuk membuat kroket dan

sebagainya. Dalam masakan Jepang ada pula tepung sejenis yang diberi nama *panko* (Hayatinufus. A.L. Tobing, 2010).

Fungsi tepung roti pada pengolahan masakan adalah untuk menambah rasa gurih dan krispi pada masakan. Selain itu juga dapat mempercantik penampilan pada masakan tersebut.

#### h. Minyak Goreng

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng dari tumbuhan biasanya dihasilkan dari tanaman seperti kelapa, biji-bijian, kacang-kacangan, jagung, kedelai, dan kanola.

Minyak goreng biasanya bisa digunakan hingga 3 - 4 kali penggorengan. Jika digunakan berulang kali, minyak akan berubah warna. Saat penggorengan dilakukan, ikatan rangkap yang terdapat pada asam lemak tak jenuh akan putus membentuk asam lemak jenuh. Minyak yang baik adalah minyak yang mengandung asam lemak tak jenuh yang lebih banyak dibandingkan dengan kandungan asam lemak jenuhnya. Setelah penggorengan berkali-kali, asam lemak yang terkandung dalam minyak akan semakin jenuh. Dengan demikian minyak tersebut dapat dikatakan telah rusak atau dapat disebut minyak jelantah. Penggunaan minyak berkali-kali akan membuat ikatan rangkap minyak teroksidasi

membentuk gugus dan *monomer siklik*, minyak yang seperti ini dikatakan telah rusak dan berbahaya bagi kesehatan. Suhu yang semakin tinggi dan semakin lama pemanasan, kadar asam lemak jenuh akan semakin naik. Minyak nabati dengan kadar asam lemak jenuh yang tinggi akan mengakibatkan makanan yang digoreng menjadi berbahaya bagi kesehatan. Selain karena penggorengan berkali-kali, minyak dapat menjadi rusak karena penyimpanan yang salah dalam jangka waktu tertentu sehingga ikatan *trigliserida* pecah menjadi gliserol dan asam lemak bebas.

Fungsi minyak goreng adalah dari segi gizi, antara minyak goreng yang satu dengan yang lainnya tak memiliki perbedaan yang menyolok. Minyak goreng yang beredar di pasaran umumnya bersumber nabati, seperti dari bunga matahari, kacang kedelai, kacang tanah, kelapa atau kelapa sawit. Meskipun berbeda bahan dasar, namun hampir semua minyak goreng memiliki fungsi yang sama, yaitu sebagai pengantar panas untuk mematangkan makanan (Hayatinufus A.L.Tobing, 2010)

i. *Mayonnaise*

*Mayonnaise* adalah salah satu jenis saus yang dibuat dari bahan utama minyak nabati, telur ayam dan cuka. Mayones umumnya digunakan sebagai perasa pada makanan seperti selada atau sandwich. *Mayonnaise* dan yang hanya menggunakan kuning telur saja atau menggunakan sari buah lemon atau mustard sebagai

perasa. Di Amerika Utara, *mayonnaise* digunakan sebagai olesan *sandwich*, saus untuk *french fries* di Eropa (terutama di Belanda, Belgia, Luxemburg dan telah meluas ke Inggris, Perancis, sebagian Kanada dan Australia). Di Perancis *mayonnaise* digunakan sebagai saus makan telur rebus atau hidangan ayam dingin, sedangkan di Jepang digunakan sebagai saus berbagai macam makanan seperti okonomiyaki, yakisoba, takoyaki, ebi furai dan *pizza*.

*Mayonnaise* adalah salah satu saus dalam masakan Perancis, sehingga mayones dapat dijadikan berbagai bahan dasar untuk membuat beraneka ragam saus dingin dan *dressing* (<http://id.wikipedia.org/wiki/Mayones>).

Fungsi mayonnaise yaitu penambah rasa pada masakan, agar tidak terlalu enek, karena rasa pada *mayonnaise* yang sedikit asam.

#### j. Daging ayam

Daging ayam didapatkan dari ayam ternak yaitu unggas yang paling banyak dternak di dunia. Daging ayam selalu dihidangkan sebagai makanan dalam berbagai cara.

Biasanya, (dada, kaki, paha, hati, jantung, dan dan sebagainya diproses menjadi makanan. ceker ayam lebih jarang dimakan, meskipun kurang lebih terdapat dalam masakan Cina. Kepala, organ-organ dalam seperti paru-paru dan usus, serta bulu

biasanya dibuang atau dikisar menjadi makanan berprotein untuk dimasukkan dalam makanan hewan lain, sementara masakan Cina menyajikan ayam lengkap pada hidangan (termasuk kepala), bergantung dengan hidangan itu. Dalam masakan kali ini menggunakan dada ayam, karena dagingnya lebih banyak (Hayatinufus. A.L.Tobing, 2010)

Fungsi daging ayam sebagai makanan hewani dan makanan inti pada *maincourse Chicken Roll*.

#### k. Garam

Garam diperoleh dari air laut yang dengan proses penguapan hingga akhirnya menjadi garam. Fungsi garam adalah sebagai bumbu untuk menambah rasa asin pada makanan dan juga sebagai pengawet pada masakan.

Garam disebut juga dengan nama *Sodium Chlorida* yang berguna untuk menstabilkan cairan didalam tubuh dan mencegah kekeraman pada otot-otot. Terdiri dari 40% *Sodium* dan 60% *Chlorida*.

Macam-macam garam :

1. *Dried Salt* (yang sudah kering)
2. *Cut Lumps* (yang berupa batang-batangan)
3. *Cooking Salt* (garam dapur)
4. *Table Salt* (garam halus) (Siti Hamidah & Sutriyati, 2009 : 58 )

#### l. Lada

Lada atau merica (*Piper nigrum* L.) adalah rempah-rempah berwujud bijian yang dihasilkan oleh tumbuhan dengan nama sama. Lada sangat penting dalam komponen masakan dunia dan dikenal luas sebagai komoditi perdagangan penting di Dunia Lama.

Pada masa lampau harganya sangat tinggi sehingga menjadi salah satu pemicu penjelajahan orang Eropa ke Asia Timur untuk menguasai perdagangannya dan, dengan demikian, mengawali sejarah kolonisasi Afrika, Asia, dan Amerika (Rahmat Rukmana, 1997)

Fungsi lada adalah sebagai penambah rasa, bumbu dan aroma masakan agar lebih enak.

m. *Baking Powder*

*Baking Powder* adalah bahan pengembang yang dipakai untuk meningkatkan volume dan memperingan tekstur makanan yang dipanggang seperti *muffin*, bolu, *scone*, dan biskuit. *Baking powder* bekerja dengan melepaskan gas karbon dioksida ke dalam adonan melalui sebuah reaksi asam-basa, menyebabkan gelembung-gelembung di dalam adonan yang masih basah, dan ketika dipanaskan adonan memuai; ketika adonan matang, gelembung-gelembung itu terperangkap hingga menyebabkan kue menjadi naik dan ringan. *Baking powder* dipakai untuk menggantikan ragi ketika rasa fermentasi tidak diinginkan pada makanan yang dihasilkan, ketika adonan kurang memiliki sifat elastis untuk menahan gelembung-gelembung gas lebih dari beberapa menit. Roti yang dibuat dengan memakai bahan pengembang kimia disebut roti cepat (Nink Tyana, 2011)



Fungsi *Baking Powder* yaitu “membantu dalam pengempukan *cake*. Jenis yang digunakan tergantung pada jenis *cake* yang akan dibuat” (Siti Hamidah & Sutriyati, 2009 : 121).

n. Gula Pasir

Gula pasir dibuat dari sari tebu yang diproses hingga menjadi butiran-butiran. Fungsi gula yaitu memberi rasa manis, memberi warna pada kulit kue, membantu mengempukkan kue, melembapkan kue, dan melemaskan adonan

Gula banyak diproduksi dari tebu yang menghasilkan *super cane* dan dari *beet* yang menghasilkan *sugar beet*. Disamping dua jenis tanaman tadi masih ada beberapa jenis tanaman yang bisa menghasilkan gula, antara lain : *maple (maple syrup)*, *palm (palm sugar)*, *maise (corn syrup)*. Gula terdiri dari 99,9% gula murni yang berguna untuk menghasilkan tenaga bagi tubuh (Siti Hamidah & Sutriyati, 2009 : 45)

o. Soda kue

*Natrium bikarbonat* atau soda kue adalah senyawa kimia dengan rumus  $\text{NaHCO}_3$ . Dalam penyebutannya kerap disingkat menjadi bicnat. Senyawa ini termasuk kelompok garam dan telah digunakan sejak lama. Senyawa ini disebut juga *baking soda* (soda kue), *Sodium bikarbonat*, *natrium hidrogen karbonat*, dan lain-lain. Senyawa ini merupakan kristal yang sering terdapat dalam bentuk serbuk. *Natrium bikarbonat* larut dalam air. Senyawa ini digunakan dalam roti atau kue karena bereaksi dengan bahan lain membentuk gas karbon dioksida, yang menyebabkan roti "mengembang" (Hayatinufus. A.L. Tobing, 2010)

Fungsi soda kue yaitu merupakan komponen pembuat *baking powder*. *Bikarbonat* soda sendiri sifatnya basa. Soda kue akan mengeluarkan gelembung udara jika bertemu dengan cairan dan bahan yang sifatnya asam. Jadi untuk resep-resep yang adonannya bersifat asam, biasanya memakai soda kue untuk bahan pengembangnya. Sifat bahan ini mengeluarkan gas (CO<sub>2</sub>) sehingga kue akan mengembang. Untuk membuat cake, penggunaannya biasanya bersamaan dengan *baking powder*. *Bikarbonat* Soda menghasilkan tekstur yang berpori besar dan tidak beremah, tetapi jika dipakai tanpa *baking powder*, rasanya sedikit pahit. Rasa pahit ini akan hilang jika soda kue bercampur dengan bahan yang sifatnya asam itu. Untuk kue kering, soda kue memberikan efek tekstur kering, garing, dan renyah. Untuk membuat *cake*, menggunakan *baking powder* saja sebenarnya sudah cukup. Soda kue dan *Baking powder* ini tidak bisa saling menggantikan (Hayatinufus. A.L. Tobing, 2010)

### **C. Kajian Teknik Pengolahan**

#### **1. Teknik pengolahan Puree Labu Kuning**

Puree labu kuning menggunakan teknik olah *Steaming*, yaitu memasak secara langsung dengan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan air mendidih.

## 2. Teknik pengolahan *American Risoles with Thousand Island*

### a. *Deep Frying*

Pengertian dari *deep frying* adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar – benar terendam oleh minyak atau lemak. Teknik ini dapat digunakan oleh berbagai bahan makanan termasuk daging dan unggas, ikan, sayur – sayuran dan buah. Bahan makanan yang dalam keadaan beku dapat langsung dimasak dengan metode ini. Makanan yang dimasak dengan teknik ini memiliki karakteristik yang berbeda dengan memasak dengan teknik basah. Pada metode kering ini karena dipanaskan dalam suhu tinggi maka akan terjadi perubahan tekstur, warna serta rasanya. Pada proses pengolahan pada metode *deep frying* ini beberapa kandungan gizi akan rusak, tetapi kandungan energinya akan tinggi karena mengandung lemak. Proses *deep frying* juga biasanya lebih sedikit kehilangan kandungan vitamin yang larut dalam air, karena dalam proses ini tidak terdapat air yang melarutkan. Sebagai contoh, keripik kentang lebih banyak mengandung vitamin C dibandingkan kentang rebus.

Pada umumnya *deep frying* memiliki 2 cara. Cara pertama, bahan makanan dimasak langsung. Dan cara kedua yaitu bahan makanan dimasak 2 cara, langkah pertama biasa disebut dengan (*blanching*) yaitu makanan di masak dengan suhu rendah untuk

menyakinkan bahwa bagian tengah makanan telah matang sehingga pada saat dimatangkan warna dan kematangannya seimbang. Contohnya: dalam pembuatan *chip potato*, dimana kentang digoreng dalam minyak dengan api kecil hingga setengah matang, lalu dikeluarkan dan dikeringkan dengan tisu atau lap dan kemudian digoreng kembali hingga kering. Biasanya proses *blanching* ini digunakan untuk memasak *chicken drumstick*, maupun ikan goreng.

Bahan makanan yang banyak mengandung tepung atau pati seperti kentang dan *choux pastry* dapat digoreng tanpa diberi lapisan, tetapi banyak bahan makanan yang lain harus dilapisi dengan bahan makanan yang mengandung protein, seperti telur dan tepung roti atau susu dan tepung berbumbu sebelum dimasak dengan minyak banyak, agar dapat mempertahankan bentuknya setelah mengalami proses pemasakan (Kokom Komariah dkk, 2008).

b. *Boiling*

Adalah memasak bahan makanan dalam cairan. Jumlah cairan yang digunakan lebih banyak dari makanan ( makanan terendam seluruhnya ). Dalam proses merebus akan muncul gelembung – gelembung kemudian gelembung tersebut pecah dipermukaan. Merebus dapat menggunakan air dingin maupun

panas. Temperatur untuk perebusan panas berkisar antara 100 °C (212 F ) Peralatan merebus disebut *Broiler*

Hal harus diperhatikan dalam proses *boiling* adalah Jenis bahan yang direbus, waktu pemasakan, jenis cairan perebus dan alat yang digunakan (Kokom Komariah dkk, 2008). Dalam pengolahan hidangan ini yang menggunakan teknik olah *Boilling* adalah telur rebus.

3. Teknik Pengolahan *Chicken Roll & Boilled Broccoli, Glazed Carrots , & William Potatoes with Pumpkin Sauce*

a. *Simmering*

*Simmer*, memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 185 – 205 ° F atau 85 – 96 ° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

*Simmering* termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah

diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah (Kokom Komariah dkk, 2008).

Dalam pengolahan hidangan ini yang menggunakan teknik *simmering* yaitu *Chicken Stock*, *Pumpkin Sauce* dan *Glazed Carrots*.

b. *Boilling*

Keterangan teknik olah *Boilling* sudah dijelaskan di kajian teknik pengolahan *American Risoles with Thousand Island*. Dalam pengolahan hidangan ini yang menggunakan teknik *boilling* yaitu *Boilled Broccoli*.

c. *Baking*

*Baking* adalah memasak dengan oven tertutup dengan panas udara kering, temperature 120°C – 240°C tanpa disiram minyak selama pemanasan. Istilah *baking* (*bake*) sering digunakan dalam memasak roti, namun demikian bukan berarti *baking* hanya untuk roti terbukti dengan adanya menu : *Baked Potatoes*, *Baked Fish*

dan lain-lain (Kokom Komariah dkk, 2008). Dalam pengolahan hidangan ini yang menggunakan teknik *baking* yaitu *Chicken Roll*.

d. *Deep Frying*

Dalam pengolahan hidangan ini yang menggunakan teknik *deep Frying* yaitu *William Potatoes*. Keterangan teknik olah *Deep Frying* sudah dijelaskan di kajian teknik pengolahan *American Risoles with Thousand Island*.

4. Teknik Pengolahan *Pancake with Caramel Sauce*

*Gridling* adalah pengolahan yang menggunakan sedikit lemak atau tidak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket dan menggunakan alat seperti Teflon. Temperaturnya dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill* (Kokom Komariah dkk, 2008).

#### **D. Kajian Teknik Penyajian**

Sesuatu hidangan yang sudah matah belum lengkap apabila belum disempurnakan penghidangannya. Ikan disajikan diatas piring tanpa sesuatu, hidangan itu akan tampak seperti hidangan biasa, tidak menarik, oleh karena itu hidangan harus dilengkapi dengan hiasan yang berupa *garnish*. Bahan ini ada beraneka bentuk dan macamnya, tergantung jenis hidangannya.

Hiasan dibuat dariberbagai sayuran yang dipotong rapi, jeruk berukir, telur ukir, atau bermacam hiasan lainnya. Bagian yang membuat hiasan dinamai bagian *garniture*. Mereka bertugas melengkapi hidangan agar

tampak bagus dimata (Bartono & Ruffino, 2006). Teknik penyajian yang digunakan antara lain:

1. *Masking*

Proses *masking* adalah membubuhkan saus kental diatas makanan yang sudah siap agar lebih menarik, biasanya memakai saus coklat, putih, atau saus mayones, khususnya untuk makanan dingin (Bartono & Ruffino, 2006)

2. *Garnishing*

Kelengkapan untuk menyempurnakan penampilan makanan adalah hiasan, atau biasa disebut *garnishing*. Mulai dari *garnish* yang sederhana seperti petikan daun peterseli sampai *garnish* komplit dengan berbagai sayuran dan dekorasi yang lain, pada suatu prasmanan besar. *Garnish* ini, selain berfungsi sebagai penghias untuk memperindah penampilan makanan, juga harus dapat dimakan (Bartono & Ruffino, 2006)

*Garnish* yang digunakan dalam hidangan ini antara lain :

- a. Peterseli, yaitu daun yang mirip dengan daun ketumbar, daunnya kecil-kecil dan berwarna hijau tua, mempunyai aroma yang khas biasanya ditemuipada masakan-masakan kontinental.
- b. Saus tomat, yaitu berbahan dasar tomat yang diberi bumbu-bumbu dan dimasak menjadi saus.
- c. Daun mint, yaitu daun berwarna hijau dan bearoma khas, biasanya dipakai untuk aroma minuman dan *garnish* pada *cake* atau makanan penutup.



- d. *Cerry*, yaitu buah berbentuk bulat kecil yang dibuat manisan agar awet, berwarna merah dan hijau, biasanya dipakai untuk campuran atau sebagai *garnish* pada makanan penutup.

Peralatan yang digunakan dalam penyajian hidangan satu set hidangan kontinental tersebut menggunakan *chinnesware*. *Chinnesware* ialah peralatan makan yang terbuat dari bahan keramik dan porselin untuk keperluan restoran, contohnya antara lain *dinner plate*, *sugar bowl* dan *dessert plate* (Bartono & Ruffino, 2006). Berikut ini adalah *chinnesware* yang digunakan pada satu set hidangan kontinental:

- 1) *Dessert Plate*, yaitu alat hidang untuk menghidangkan makanan pembuka (*appetizer*) dan makanan penutup (*dessert*)
- 2) *Dinner Plate*, yaitu alat hidang untuk menghidangkan makanan pembuka atau *maincourse*

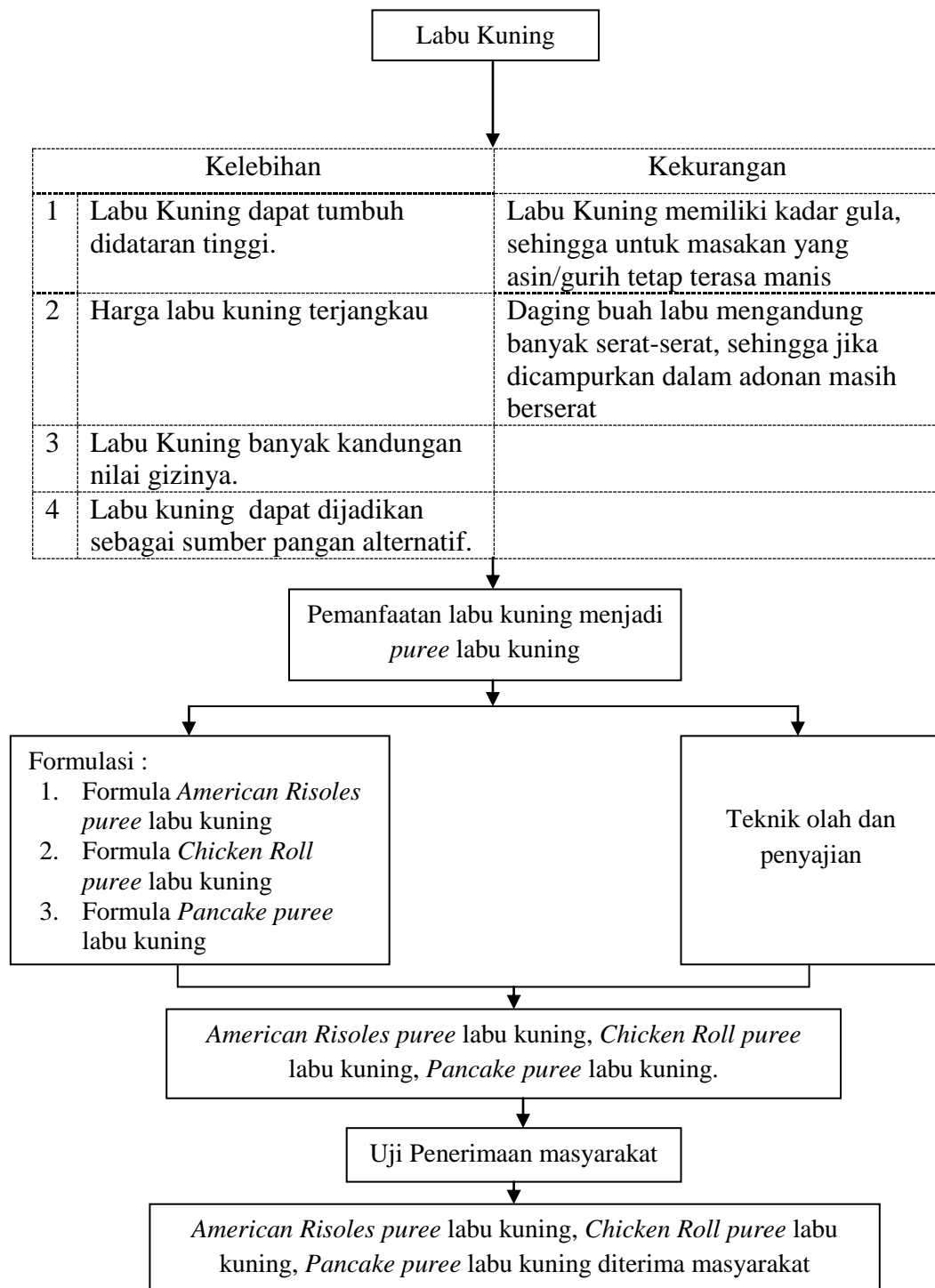
## **E. Kerangka Pemikiran**

Kerangka pikir merupakan suatu cara untuk membentuk suatu penalaran dan menjelaskan tahapan-tahapan penelitian dan tetap mengacu pada dasar penelitian yang telah dibuat. Proses penelitian memerlukan arah dan teori sebagai pedoman. Tujuan arah dan teori sebagai pedoman adalah agar selama penelitian berlangsung, peneliti tetap berada dalam cara fikir secara ilmiah.

Berdasarkan judul yang diteliti yaitu” Pemanfaatan *Puree* Labu Kuning Pada Masakan Kontinental” maka disusunlah kerangka berfikir,

bahwa melalui penelitian akan diperoleh produk yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat/konsumen. Labu kuning memiliki kandungan nilai gizi dan karbohidrat yang cukup tinggi . Buah labu kuning dapat digunakan sebagai sumber pangan lokal.

Penganekaragaman konsumsi pangan merupakan upaya yang tidak mudah dan cepat dinilai keberhasilannya. Perilaku konsumsi pangan yang sudah terpola pada masyarakat Indonesia tidaklah mudah diubah begitu saja. Usaha-usaha yang selama ini telah dilakukan untuk menganekaragamkan makanan. Hal ini menjadi wujud pemanfaatan bahan pangan lokal, memberi cita rasa yang khas, dan meningkatkan kesadaran pada masyarakat bahwa banyak bahan pangan lokal yang dapat dijadikan olahan-olahan yang berkualitas dan bergizi tinggi.



Gambar 9. Diagram Alir Kerangka Berfikir

Keterangan :  Variabel yang diteliti     Variabel yang tidak diteliti